

Rocche dei Manzoni hosted Pasta Mancini for a seminar about the world of grains and pasta.

Monforte d'Alba, October 2018 – **Two companies with one goal: to combine tradition with innovation.** In short, the shared values of Rocche dei Manzoni and Pasta Mancini, two different companies that are both distinguished in their field for the production of wine and pasta.

Both of these are products that merit a professional approach to tasting, their unique qualities and flavours only truly discovered through multi-sensory tasting. **Since Rocche dei Manzoni always ensures the utmost care and professionalism when presenting and tasting their wines Pasta Mancini has chosen the winery to host a tasting seminar with the regions' most renown chefs.**

The event, which took place in Monforte on October 15, was a great opportunity for Pasta Mancini, which is headquartered in the Marche, to deepen the conversation about growing grains, making pasta and maintaining good agricultural practices.

The seminar began with an overview of theory and then moved into a practical portion, a blind tasting of three different types of spaghetti and their corresponding technical sheets. Following this, various pastas from Pasta Mancini were prepared by Chef Sergio Vineis from Il Patio Restaurant (Pollone, BI) for everyone's enjoyment.

Pasta was paired with Rocche dei Manzoni's most renown labels: Valentino Brut Zero Metodo Classico 2007, Langhe Bianco D.O.C. Tataya 2017 and Langhe Nebbiolo D.O.C. 2016.



M
MANCINI
PASTIFICIO
AGRICOLO



Rocche dei Manzoni

Mancini Pastificio Agricolo produce pasta esclusivamente con grano di coltivazione diretta nell'azienda agricola con sede a Monte San Pietrangeli, nelle Marche. Un prodotto che nasce dal grano migliore, adatto al terreno e al clima del territorio. La lavorazione artigianale, infatti, enfatizza le caratteristiche della materia prima coltivata secondo i principi della Buona Pratica Agricola.

Rocche dei Manzoni nasce per volontà di Valentino Migliorini nel 1974 a Monforte d'Alba, in località Manzoni. Da subito le scelte visionarie e coraggiose di Valentino danno vita a quel percorso che ha reso oggi Rocche dei Manzoni una delle aziende di riferimento per il Barolo e per il metodo classico piemontese. Un raro esempio di come si possa magistralmente ricercare l'eccellenza, sia nella produzione di grandi vini rossi che di eleganti e prestigiosi spumanti. Oggi l'azienda vanta 50 ettari di proprietà, tutti collocati nel comune di Monforte per volontà della famiglia Migliorini, e la produzione di 18 prestigiose etichette.